VISIT…

LANZAROTE

Caliente.COM



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

வெஜிடபிள் பிரியாணி - 1



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, புளித்த தயிர் - கால் கப், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு - தேவையான அளவு, கேரட் - 1, உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, வினிகர் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், அரைத்த முந்திரி விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், இனிப்பில்லாத கோவா - 1

டேபிள்ஸ்பூன்.

தாளிக்க: பட்டை, லவங்கம் - தலா 2, ஏலக்காய் - 4, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, 3 கப் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். காய்கறிகளை முதலில் சொன்னது போல நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து, வெங்காயம் சேருங்கள். வெங்காயத்துடன் சிறிது உப்பு, மஞ்சள்தூள், சேர்த்து நன்கு வதங்கியதும், அரைத்த இஞ்சி + பூண்டு விழுது, தக்காளி, காய்கறி, புதினா, மல்லித்தழை, சிறிது உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, தயிர், கோவா, வினிகர் சேர்த்து 5 நிமிடம் வதக்கி, ஊற வைத்த அரிசியை அந்தத் தண்ணீருடன் சேர்த்து, அரைத்த முந்திரி விழுது, தேவையான உப்பு சேர்த்து, குக்கரை மூடுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், அடுப்பை 'ஸிம்'மில் வைத்து, ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்து இறக்குங்கள்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி - 2



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங் காயம் - 2, தக்காளி - 3, கேரட் - 1, உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, மஞ்சள் தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு. அரைக்க: சின்ன வெங்காயம் - 10, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 6 பல் (சிறிய பூண்டாக இருந்தால் 8 பல்), காய்ந்த மிளகாய் - 3, தனியா - 2 டீஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், தயிர் - அரை கப், கசகசா - 1 டீஸ்பூன். தாளிக்க: பிரிஞ்சி இலை - சிறிதளவு, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, அரை மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து அரைத்தெடுங்கள். காய்கறிகளை வெஜிடபிள் பிரியாணிக்கு சொன்னது போலவே நறுக்குங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கிலும் தக்காளியை பொடியாகவும் நறுக்குங்கள்.

குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து பிரிஞ்சி இலை, வெங்காயத்தைப் போட்டு நன்கு வதங்கியதும், அத்துடன் பச்சை மிளகாய் மற்றும் அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து, பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள்.

பிறகு, காய்கறிகளையும் தக்காளி, தேவையான உப்பு, மஞ்சள்தூள், தயிர், புதினா, மல்லித்தழை ஆகியவற்றையும் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள்.

ஊறிக்கொண்டிருக்கும் அரிசியை, தண்ணீருடன் மேற்கண்ட கலவையில் சேர்த்துக் கிளறி, மூடி போட்டு, ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்து இறக்குங்கள்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி - 3



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, புளித்த தயிர் - அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு - தேவையான அளவு, கேரட் - 1, உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி. தாளிக்க: பட்டை - ஒரு துண்டு, லவங்கம் - 3, ஏலக்காய் - 4, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, 3 கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஊறவையுங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். தக்காளியை பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். உருளைக்கிழங்கை சற்றுப் பெரிய துண்டுகளாகவும் கேரட்டை வட்ட வில்லைகளாகவும் நறுக்குங்கள். குக்கரை சூடாக்கி எண்ணெய், நெய் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, உடனே வெங்காயம், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து பொன்னிறமாக மாறும்வரை வதக்குங்கள்.

பிறகு, நறுக்கிய காய்கறியை அதோடு சேர்த்து பத்து நிமிடம் நன்கு வதக்குங்கள். காய்கறி வதங்கியதும் நறுக்கிய தக்காளி, இஞ்சி + பூண்டு விழுது, புதினா, மல்லித்தழை, தயிர், எலுமிச்சம்பழச் சாறு, தேவையான உப்பு, பச்சை மிளகாய் (முழுதாக) சேர்த்து, 5 நிமிடம் நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். ஊற வைத்த அரிசியை தண்ணீருடன் இதில் சேருங்கள். குக்கரை மூடி, வெயிட் போடுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும் தீயை நன்கு குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். சூடான வெஜிடபிள் பிரியாணி ரெடி.

வெஜிடபிள் பிரியாணி - 4



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, புளித்த தயிர் - அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், புதினா, மல்லித் தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு - தேவையான அளவு, கேரட் - 1, உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, தேங்காய்ப்பால் - ஒரு கப், வெண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்
தாளிக்க: பட்டை - ஒரு துண்டு, லவங்கம் - 3, ஏலக்காய் - 4, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, அரை மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். முதலில் சொன்னது போலவே, காய்கறிகளை நறுக்குங்கள். எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் சேர்த்துத் தாளித்து, பச்சை மிளகாயைக் கீறிச் சேருங்கள். பிறகு, வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்குங்கள். நன்கு வதங்கியதும், காய்கறி, புதினா, மல்லித்தழை, இஞ்சி + பூண்டு அரைத்த விழுது, மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து கிளறுங்கள். 10 நிமிடம் கழித்து, வெண்ணெயையும் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். தேங்காய்ப்பால் ஒரு கப், தண்ணீர் 2 கப் சேர்த்து கொதிக்க விடுங்கள்.

எல்லாம் சேர்ந்து கொதிக்கும்போது, ஊறவைத்த அரிசியை தண்ணீரை வடித்துவிட்டு சேர்த்து நன்கு கிளறி, மூடி வைத்து, ஒரு விசில் வந்த பிறகு, அடுப்பை 'ஸிம்'மில் வைத்து ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

வெஜிடபிள் பிரியாணி - 5



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, புளித்த தயிர் - அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு - தேவையான அளவு, கேரட் - 1, உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி. தாளிக்க: பட்டை - ஒரு துண்டு, லவங்கம் - 3, ஏலக்காய் - 4, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

<u>செய்முறை:</u> நறுக்கிய தக்காளி, புதினா, மல்லித்தழை, இஞ்சி + பூண்டு விழுது, பச்சை மிளகாய், மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு ஆகியவற்றை தயிரோடு சேர்த்து 2 மணி நேரம் ஊற வையுங்கள். அரிசியைக் கழுவி, இரண்டரை கப் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். வதங்கியதும், தயிரையும் ஊறவைத்த பொருட் களையும் அப்படியே சேருங்கள். எண்ணெய் பிரியும் வரை கிளறுங்கள். பச்சை வாசனை போய், எண்ணெய் பிரிந்து வந்ததும் அரிசியை ஊறவைத்த தண்ணீருடன் சேருங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், தீயைக் குறைத்து ஐந்து நிமிடம் வைத்திருந்து இறக்குங்கள்.

சோயா புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், சோயா உருண்டைகள் - 10, பெரிய வெங்காயம் - 3, தக்காளி சாஸ் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - 1 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒன்றரை டீஸ்பூன், புளித்த தயிர் - அரை கப், உப்பு - தேவையான அளவு.

தாளிக்க: பட்டை - 1 துண்டு, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 2, சீரகம் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 3 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: சோயா உருண்டைகளை கொதிக்கும் நீரில் போட்டு ஒரு நிமிடம் கழித்து, வடிகட்டி, மீண்டும் பச்சைத்தண்ணீரில் 2 முறை போட்டு அலசிப் பிழிந்து எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். அந்த உருண்டைகளை இரண்டாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பாசுமதி அரிசியை ஊறவைத்து, முக்கால் பதமாக வேக வைத்து வடித்துக்கொள்ளுங்கள். நெய்யைக் காயவைத்து தாளிக்கும் பொருட்களை சேர்த்து, நறுக்கிய வெங்காயத்தைப் போட்டு, சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும் இரண்டாக நறுக்கிய சோயா உருண்டைகளை அதனுடன் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். அதோடு இஞ்சி + பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள் ஆகியவற்றையும் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, தக்காளி சாஸ் சேர்த்து, 2 நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு, தயிர், உப்பு சேருங்கள்.

இது நன்கு கொதித்ததும், தீயைக் குறைத்து, வடித்த சாதத்தை அதனுடன் சேர்த்து, மூடி வைத்து, சிறு தீயில் 15 முதல் 20 நிமிடங்கள் வைத்து இறக்குங்கள். பரிமாறும்போது, சாதம் உடையாமல் நன்கு கலந்து பரிமாறுங்கள்.

குறிப்பு: சாதத்தை முக்கால் பதமாக வடித்து சேர்க்கும் புலவுகள் செய்யும்போது, சாதத்தை வடித்ததும், கொதிக் கும் மசாலாவில் சேர்த்துவிட வேண்டும். வடித்து, சிறிது நேரம் வைத்திருந்து சேர்த்தால், அரிசி போல கடிபடும்.

‘தம்’ பிரியாணி



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 4, பச்சை மிளகாய் - 2, புளித்த தயிர் - அரை கப், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு - தேவையான அளவு, கேரட் - 1, உருளைக்கிழங்கு - 1, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, வெண்ணெய் - 50 கிராம், முந்திரி விழுது - 1 டேபிள்ஸ்பூன். தாளிக்க: பட்டை - ஒரு துண்டு, லவங்கம் - 3, ஏலக்காய் - 4, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

<u>செய்முறை:</u> அரிசியைக் கழுவி, ஊறவையுங்கள். காய்கறிகளை நறுக்கி, பச்சை மிளகாயைக் கீறி, புதினா, மல்லித்தழையை ஆய்ந்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள். குக்கரில் எண்ணெய் ஊற்றி, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, நறுக்கிய வெங்காயம், இஞ்சி + பூண்டு விழுது சேருங்கள். வெங்காயம் வதங்கும்போது வெண்ணெய் சேருங்கள். அத்துடன் காய்கறிகள், புதினா, மல்லித்தழை, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு, தயிர், முந்திரி விழுது சேர்த்து சிறு தீயில் எண்ணெய் பிரியும்வரை கொதிக்கவிடுங்கள். இன்னொரு அடுப்பில் மற்றொரு பாத்திரத்தில் தண்ணீரைக் கொதிக்கவைத்து, ஊறவைத்த அரிசியை தண்ணீரை வடித்துவிட்டு அதில் போடுங்கள். உப்பு சேர்த்து அரைப்பதமாக வெந்ததும் வடித்துவிடுங்கள்.

எண்ணெய் பிரிந்தபிறகு, அரை வேக்காடு சாதத்தை அதில் கொட்டி, அப்படியே லேசாக அழுத்திவிட்டு, ஒரு டர்க்கி டவலை நனைத்துப் பிழிந்து, பிரியாணி பாத்திரத்தின் வாயை மூடி, சுற்றிக் கட்டுங்கள். பிறகு, ஒரு தட்டால் மூடிவிட்டு, அடுப்பை 'ஸிம்'மில் வையுங்கள். மூடி மேலே ஏதாவது கனமான பொருளைத் தூக்கி வைத்துவிடுங்கள். இது ஒரு விதமான 'தம்' போடும் முறை. இன்னொரு முறை: அடுப்பை 'ஸிம்'மில் வைத்து, அதன் மேல் தோசைக்கல்லைக் காயவையுங்கள். பிரியாணி பாத்திரத்தை அதன் மேல் வைத்து, பொருத்தமான தட்டால் மூடி, மேலே வெயிட் வையுங்கள். 20 நிமிடங்கள் இப்படி 'தம்' போட்டால் போதும். இந்த முறையில், அடிப்பிடிக்காது, வெப்பம் ஒரே சீராகப் பரவும். 3-வது முறை: கோதுமை மாவைப் பிசைந்துகொள்ளுங்கள். பிரியாணி பாத்திரத்தை தட்டு போட்டு மூடிவிட்டு, தட்டைச் சுற்றி விளிம்பை, எண்ணெய்ப் பிசுக்கு இல்லாமல் தண்ணீர் தொட்டு துடைத்துவிடுங்கள். பிசைந்துவைத்திருக்கும் மாவை, சீல் போட்ட மாதிரி, பாத்திரத்தின் விளிம்பை சுற்றி ஒட்டிவிடுங்கள். மேல்புறம் வெயிட் வைத்துவிடுங்கள்.

பனீர் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பனீர் - 200 கிராம், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன் (அல்லது) பச்சை மிளகாய் - 3, உப்பு - தேவையான அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன். தாளிக்க: நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா - 2, சீரகம் - அரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியைக் கழுவி, 3 கப் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். பனீரை சற்றுப் பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து தாளிக்கும் பொருட்களைப் போட்டுத் தாளித்து, வெங்காயம், மஞ்சள்தூள், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து வதக்குங்கள்.

வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், இஞ்சி + பூண்டு விழுது, பனீர் துண்டுகள் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, தக்காளி, மிளகாய்தூள், எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேர்த்து ஐந்து நிமிடம் வதக்கி, (மிளகாய்தூளுக்கு பதில், பச்சை மிளகாய் சேர்ப்பதானால் இப்போது சேர்க்கலாம்), ஊறவைத்த அரிசியை தண்ணீருடன் சேர்த்து, உப்பு போட்டு, குக்கரை மூடுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், தீயை நன்கு குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். ருசியான பனீர் புலவு ரெடி.

புழுங்கலரிசி பிரியாணி



<u>தேவையானவை:</u> புழுங்கலரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, தக்காளி - 4, மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், தயிர் - அரை கப், தேங்காய்ப்பால் - அரை கப், கேரட் - 1, பீன்ஸ் - 8, உருளைக்கிழங்கு (விருப்பப் பட்டால்) - 1, புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, உப்பு - தேவையான அளவு. தாளிக்க: பிரிஞ்சி இலை - 2, நல்லெண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன். அரைக்க: பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2 (தனியாக அரைக்க வேண்டும்), இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 6 பல் (தனியாக அரைக்க வேண்டும்), பச்சை மிளகாய் - 3, தனியா - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் (தனியாக அரைக்க வேண்டும்).

<u>செய்முறை:</u> புழுங்கலரிசியை நன்கு கழுவி ஊறவையுங்கள். காய்கறிகளை சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை மெல்லியதாக, நீளவாக்கில் நறுக்குங்கள். குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து பிரிஞ்சி இலை போட்டுத் தாளித்து, வெங்காயம், உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வதக்குங்கள். வதங்கியதும், நறுக்கி வைத்திருக்கும் காய்கறிகளை அதனுடன் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். பிறகு, அரைத்து வைத்திருக்கும் பட்டை, லவங்க விழுதைச் சேர்த்து வதக்குங்கள். ஐந்து நிமிடம் வதக்கிய பிறகு, பச்சை மிளகாய், தனியா விழுதைச் சேர்த்து, ஐந்து நிமிடம் கிளறிய பின், இஞ்சி, பூண்டு விழுதை சேர்த்து வதக்குங்கள்.

அனைத்தும் சேர்ந்து பச்சை வாசனை போக வதங்கிய பிறகு, புதினா, மல்லித்தழை, மிளகாய்தூள் சேர்த்து நன்கு வதக்கி தயிரைச் சேருங்கள். அத்துடன், ஐந்தரை கப் தண்ணீரைக் கொதிக்கவைத்து ஊற்றி, மீண்டும் கொதிக்கவிடுங்கள். நன்கு கொதித்தபின், அரிசியை சேர்த்து, தேவையான உப்பும் போட்டு, மூடி வையுங்கள். 2 விசில் வந்ததும் அடுப்பை 'ஸிம்'மில் வைத்து, 10 நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

ராயகோளா பிரியாணி



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், தயிர் - அரை கப், தேங்காய்ப்பால் - ஒரு கப், உப்பு - தேவையான அளவு. தாளிக்க: பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன். கோளா செய்ய: புடலங்காய் (அல்லது) பீன்ஸ் (அல்லது) கோஸ் (பொடியாக நறுக்கியது) - ஒரு கப், பொட்டுக்கடலை - அரை கப், மல்லித்தழை - சிறிதளவு, எண்னெய் - தேவையான அளவு, உப்பு - தேவையான அளவு. அரைக்க: சின்ன வெங்காயம் - 4, பூண்டு - 4 பல், பச்சை மிளகாய் - 1, காய்ந்த மிளகாய் - 1, இஞ்சி - ஒரு சிறிய துண்டு, சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 1.

<u>செய்முறை:</u> (கோளா செய்ய) புடலங்காய் அல்லது கோஸ் என்றால் சிறிது உப்புப் போட்டுப் பிசறி, அரை மணி நேரம் வையுங்கள். பீன்ஸ் என்றால் ஒரு கொதிக்கு வேகவிட்டு எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். நீரை ஒட்ட பிழிந்துவிட்டு, காயை எடுத்துக்கொண்டு, அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை காயுடன் சேர்த்து அரைத்தெடுங்கள். பொட்டுக்கடலையைப் பொடித்து அரைத்ததுடன் சேர்த்து, உப்பு, பொடியாக நறுக்கிய மல்லித்தழை சேர்த்துப் பிசைந்து, சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி, காயும் எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள். இதுதான் கோளா உருண்டை.

பிரியாணி செய்ய: அரிசியைக் கழுவி ஊறவையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளி பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, வெங்காயம், உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், தக்காளி, இஞ்சி + பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள், பச்சை மிளகாய், புதினா, மல்லி சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். அத்துடன் தயிரையும் சேர்த்து, ஐந்து நிமிடம் கொதிக்க விட்டு, தேங்காய்ப்பால் ஒரு கப், தண்ணீர் 2 கப் சேருங்கள். ஊறவைத்த அரிசியை, தண்ணீரை வடித்துவிட்டு, தேவையான உப்பு சேர்த்து, கிளறி மூடுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். பிரஷர் போனதும் மூடியைத் திறந்து, கோளா உருண்டைகளை சேர்த்துக் கிளறி மூடுங்கள்.

இஞ்சி, பூண்டு இல்லாத பிரியாணி



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், தக்காளி - 5, மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 1, உப்பு - தேவையான அளவு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன். தாளிக்க: நெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், பட்டை - ஒரு துண்டு.

<u>செய்முறை:</u> பாசுமதி அரிசியை 3 கப் தண்ணீரில், அரை மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். குக்கரில் நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, சீரகம் தாளித்து, பொடியாக நறுக்கிய பச்சை மிளகாயை சேருங்கள். நறுக்கிய தக்காளியையும் போட்டு, உப்பு, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து, தக்காளி கரையும் வரை வதக்கி, எலுமிச்சம்பழச் சாறு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து, அரிசியைத் தண்ணீருடன் சேருங்கள். தேவையான உப்பு போட்டுக் கலந்துகொள்ளுங்கள். குக்கரை மூடி, ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். விருப்பம் உள்ளவர்கள், தக்காளி வதக்கும்போது, ஒரு கை பட்டாணியையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். கலர்ஃபுல்லாக இருக்கும்.

தக்காளி புலவு



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, தக்காளி - 5, இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 2, தேங்காய்ப்பால் - அரை கப் (அல்லது) ஆவின் பால் - அரை கப், உப்பு - தேவையான அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி. தாளிக்க: எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 1.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, இரண்டரை கப் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள். குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, தாளிக்கும் பொருட்களை சேர்த்து, வெங்காயம், பச்சை மிளகாயை சேருங்கள். அத்துடன் மஞ்சள்தூள், உப்பு சேர்த்து, நன்கு வதக்குங்கள். வெங்காயம் நிறம் மாறி வதங்கியதும், இஞ்சி + பூண்டு விழுது, புதினா, மல்லித்தழை, தக்காளி, மிளகாய்தூள் சேர்த்து, பச்சை வாசனை போக வதக்கி, தேங்காய்ப்பால், உப்பு, ஊறவைத்த அரிசி (தண்ணீருடன்) ஆகிய எல்லாவற்றையும் கலந்து, மூடி வையுங்கள். ஒரு விசில் வந்ததும், 'ஸிம்'மில் வைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

பிரிஞ்சி



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2 கப், தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 4, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, தேங்காய்ப்பால் - 2 கப், உப்பு - தேவையான அளவு, இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒன்றரை டேபிள்ஸ்பூன், பிரெட் - 2 ஸ்லைஸ். தாளிக்க: நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2, சோம்பு - அரை டீஸ்பூன், பிரிஞ்சி இலை - 2.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, ஒரு கப் தண்ணீர் + 2 கப் தேங்காய்ப்பாலில் ஊறவையுங்கள். எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, தாளிக்கும் பொருட்களைச் சேருங்கள். பிறகு, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி + பூண்டு விழுது, மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், புதினா, மல்லித்தழை சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். ஊறவைத்த அரிசியை அப்படியே தண்ணீர், தேங்காய்ப்பாலுடன் சேர்த்து உப்பு போடுங்கள். சற்று புளிப்புச் சுவை விரும்புபவர்கள், ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எலுமிச்சம்பழச் சாறு அல்லது கால் கப் தயிர் சேர்த்துக் கிளறி, மூடிவைத்துவிட்டு, ஒரு விசில் வந்ததும், தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்கி, பிரெட் துண்டுகளை எண்ணெயில் வறுத்துப் போட்டு கிளறி இறக்குங்கள்.

சீரக புலவு



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், முந்திரி - 10, பச்சை மிளகாய் - 2, உப்பு - தேவையான அளவு. தாளிக்க: சீரகம் - 1 டீஸ்பூன், பட்டை - 1 துண்டு, நெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்

<u>செய்முறை:</u> பாசுமதி அரிசியை ஊற வைத்து உப்பு சேர்த்து, உதிராக வடித்து ஆறவிடுங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறிக் கொள்ளுங்கள். அடிகனமான வாணலியில் நெய்யைக் காயவைத்து, சீரகம், பட்டை தாளித்து முந்திரி, பச்சை மிளகாய் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். முந்திரி சற்று நிறம் மாறியதும், வடித்த சாதம், உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்குங்கள். விரைவாக செய்யக் கூடிய, வயிற்றுக்கு இதமான புலவு இது.

பட்டாணி புலவு



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பட்டாணி - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு. தாளிக்க: பட்டை - 1, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 2, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

<u>அரைக்க:</u> பச்சை மிளகாய் - 4, புதினா - ஒரு கட்டு, மல்லி - அரை கட்டு, தேங்காய் துருவல் -

அரை கப், இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 5 பல்.

செய்முறை: ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எண்ணெயைக் காயவைத்து அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக சேர்த்து வதக்கி அரைத்தெடுங்கள். பாசுமதி அரிசியை ஊறவைத்து உதிராக வடித்துக்கொள்ளுங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, தாளிக்கும் பொருட்களை சேர்த்து வெங்காயம் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். சிறிது உப்பையும் போட்டு நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, பட்டாணியையும் சேர்த்து நன்கு வதக்கி, அரைத்த மசாலாவைச் சேர்த்துக் கிளறுங்கள். பச்சை வாசனை போக வதங்கியதும், உப்பு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு, வடித்த சாதம் சேர்த்து நன்கு கிளறி, தீயை குறைத்து மூடி போட்டு 10 நிமிடம் கழித்து இறக்கிப் பரிமாறுங்கள். ஹோட்டல் ‘பீஸ் புலாவ்’ எல்லாம் தோற்றுப் போகும்.

வெஜ் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, புளித்த தயிர் - கால் கப், தேங்காய்ப்பால் - அரை கப், பட்டாணி (விருப்பப்பட்டால்) - கால் கப், உப்பு - தேவையான அளவு. அரைக்க: பச்சை மிளகாய் - 5, தனியா - ஒரு டீஸ்பூன், இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 6-8 பல், கசகசா - ஒரு டீஸ்பூன், முந்திரி - 6, பட்டை - 1, லவங்கம் - 1, ஏலக்காய் - 1, புதினா - ஒரு கட்டு, மல்லித்தழை - அரை கட்டு. தாளிக்க: பிரிஞ்சி இலை - 2, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, தேங்காய்ப்பால், இரண்டரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஊறவையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். குக்கரில் நெய், எண்ணெயைக் காயவைத்து, பிரிஞ்சி இலையை தாளித்து வெங்காயம் சேர்த்து வதக்குங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், அரைத்த விழுது சேர்த்து நன்கு பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு தக்காளி, உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி தேங்காய்ப்பால், தண்ணீருடன் அரிசியைச் சேருங்கள். குக்கரை மூடி, ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து 5 நிமிடம் கழித்து அடுப்பை அணைத்துவிடுங்கள்.

கோஸ் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பொடியாக நறுக்கிய கோஸ் - ஒரு கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 3, தேங்காய்ப்பால் - ஒரு கப்.

அரைக்க: இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 5 பல், தேங்காய் துருவல் - 2 டீஸ்பூன். தாளிக்க: பட்டை - 2 துண்டு, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 2, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை கழுவி ஊற வையுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறி வைத்துக்கொள்ளுங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக அரைத்தெடுங்கள்.

குக்கரில் நெய், எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம், மிளகாய் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, கோஸ், தக்காளி, உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். கடைசியில் தேங்காய்ப்பால், இரண்டரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து கலந்து மூடி, ஒரு விசில் வந்ததும் தீயை குறைத்து ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

ஈஸி வெஜ் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, பச்சை மிளகாய் - 3 (விருப்பப்பட்டால்), கேரட் - 1, பீன்ஸ் - 6, பட்டாணி - ஒரு கைப்பிடி, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், புதினா + மல்லித்தழை - சிறிதளவு, இஞ்சி + பூண்டு விழுது - 2 டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு, பாக்கெட் பால் - 2 கப்.

தாளிக்க: பட்டை - 1, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 2, முந்திரி - 6, நெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை கழுவி ஊறவிடுங்கள். காய்கறிகளை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். நெய்யைக் காயவைத்து தாளிக்கும் பொருட்களை சேர்த்து, பிறகு நறுக்கிய வெங்காயம், கீறிய மிளகாய் சேர்த்து வதக்குங்கள். பின்னர் இஞ்சி + பூண்டு விழுது, புதினா, மல்லித்தழை, காய்கறி, உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்கி, பால், ஒன்றரை கப் தண்ணீர் சேர்த்துக் கலந்து குக்கரை மூடி ஒரு விசில் வைத்து தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். (வீட்டில் பாலும் சில காய்கறிகளும் இருந்தால் போதும், இந்த 'ஈஸி புலவு' செய்து விடலாம்).

தனியா பிரியாணி



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், தனியா - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, தக்காளி - 4, தயிர் - அரை கப், உப்பு - தேவையான அளவு, நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன். அரைக்க: புதினா - அரை கட்டு, மல்லித்தழை - அரை கட்டு, பச்சை மிளகாய் - 6, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 5 பல், பட்டை - ஒரு துண்டு, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 2.

<u>செய்முறை:</u> தனியாவை 4 கப் தண்ணீரில் வேகவையுங்கள். தனியா வெந்து, தண்ணீர் 3 கப் அளவுக்கு வந்ததும், தண்ணீரை வடித்துத் தனியே வையுங்கள். பாசுமதி அரிசியைக் கழுவி ஊற வையுங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக அரைத்தெடுங்கள். குக்கரில் நெய், எண்ணெயைக் காய வைத்து வெங்காயம் சேருங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும், தக்காளி, அரைத்த விழுது ஆகியவற்றைச் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக நன்கு வதக்கி தயிர், தனியா வேக வைத்த தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து ஐந்து நிமிடம் கொதித்ததும் அரிசி சேர்த்து நன்கு கிளறி, மூடி போட்டு ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

ஃப்ரூட் அண்ட் நட் புலவு



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், முந்திரி - 6, பாதாம் - 6, அன்னாசிப்பழம் - ஒரு துண்டு, ஆப்பிள் (விருப்பப்பட்டால்) - ஒரு துண்டு, சர்க்கரை - ஒரு டீஸ்பூன், குங்குமப்பூ -

சிட்டிகை, உப்பு - தேவையான அளவு, பச்சை மிளகாய் - 3. தாளிக்க: பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 1, நெய் - 3 முதல் 4 டேபிள்ஸ்பூன், கருஞ்சீரகம் - கால் டீஸ்பூன் (நாட்டுமருந்துக் கடைகளில் கிடைக்கும்).

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை சிறிது நேரம் ஊறவைத்து, உதிர் உதிராக வடித்துக்கொள்ளுங்கள். (குக்கரில் வைப்பது என்றால் ஒரு கப் அரிசிக்கு, ஒன்றரை கப் தண்ணீர்). முந்திரி, பாதாமை மெல்லியதாக, நீளவாக்கில் நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பழங்களைப் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில் நெய்யைக் காயவைத்து, அதில் சர்க்கரை சேருங்கள். சர்க்கரை உருகி, மேலெழும்பி வரும்போது, தாளிக்கும் பொருட்களைச் சேருங்கள். கீறிய பச்சை மிளகாயையும் சேருங்கள். பிறகு, சீவிய முந்திரி, பாதாம் சேர்த்து, அவை வறுபட்டதும், வடித்த சாதம், நறுக்கிய பழங்கள், குங்குமப்பூ, தேவையான உப்பு சேர்த்து கிளறி இறக்குங்கள். குழந்தை களுக்குக் கொடுக்க ஏற்ற புலவு. 'கெட் டு கெதர்'களுக்கும் செய்யலாம்.

காளான் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பட்டன் காளான் - 12, பெரிய வெங்காயம் - 2, மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், மிளகுதூள் - கால் டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், தயிர் - அரை கப். தாளிக்க: பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், நெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: காளானை இரண்டு துண்டுகளாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பாசுமதி அரிசியைக் கழுவி, 3 கப் தண்ணீரில் ஊறவையுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். குக்கரில் எண்ணெய், நெய்யைக் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் தாளித்து, வெங்காயத்தைச் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், இஞ்சி விழுது, மஞ்சள்தூள், மிளகாய்தூள், மிளகுதூள், உப்பு சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, காளானையும் சேர்த்து வதக்கி தயிரை அதோடு சேருங்கள். அத்துடன் கரம்மசாலா தூளைப் போடுங்கள். ஐந்து நிமிடம் கொதித்தபிறகு, ஊறவைத்த அரிசியை தண்ணீருடன் சேர்த்து, தேவையான உப்பு போட்டு, நன்கு கிளறி மூடிவைத்து, ஒரு விசில் வந்தபிறகு, தீயைக் குறைத்து, ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள். விருந்துகளுக்கு ஏற்ற புலவு இது.

பலாக்காய் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு, கரம்மசாலா தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பலாக்காய் (துண்டுகளாக நறுக்கியது) - ஒரு கப். அரைக்க: காய்ந்த மிளகாய் - 6-லிருந்து 8, தனியா - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன், சீரகம் - ஒரு டீஸ்பூன், பூண்டு - 4 பல், இஞ்சி - ஒரு துண்டு. தாளிக்க: பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 1, நெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒரு டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை உப்பு சேர்த்து உதிராக வடித்துக்கொள்ளுங்கள். பலாக்காயை சிறிது உப்பு சேர்த்து வேகவைத்து, தண்ணீரை வடித்துக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை ஒன்றாக அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில், 2 டேபிள்ஸ்பூன் நெய்யையும் ஒரு டேபிள்ஸ்பூன் எண்ணெயையும் காயவைத்து, பட்டை, லவங்கம் தாளித்து, அரைத்த விழுதைச் சேருங்கள். பச்சை வாசனை போக வதக்குங்கள். பிறகு, வெங்காயம், பலாக்காய், சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து வெங்காயம் வதங்கும் வரை நன்கு வதக்கி, மீதமுள்ள நெய், தேவை யான உப்பு, வடித்த சாதம் ஆகியவற்றை சேர்த்துக் கிளறி, எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேர்த்துக் கலந்து இறக் குங்கள். அருமையான சுவை யில் ருசிக்கும் இந்த பலாக் காய் புலவு.

கொத்துமல்லி புலவு



<u>தேவையானவை:</u> பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், தயிர் - அரை கப், உப்பு - தேவையான அளவு, தேங்காய்ப்பால் - அரை கப், நெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

<u>அரைக்க:</u> மல்லித்தழை - ஒரு கட்டு, பச்சை மிளகாய் - 4, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 5 பல், பட்டை - 1, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 1.

<u>செய்முறை:</u> அரிசியைக் கழுவி, தேங்காய்ப்பாலுடன் இரண்டரை கப் தண்ணீர் சேர்த்து ஊறவையுங்கள். மல்லித்தழையை சுத்தம் செய்து மற்ற பொருட்களுடன் ஒன்றாக அரைத்தெடுங்கள். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். குக்கரில் நெய், எண்ணெயைக் காயவைத்து வெங்காயத்துடன் சிட்டிகை உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள்.

பிறகு, அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து பச்சை வாசனை போக வதக்கி, தயிர், ஊற வைத்த அரிசி, உப்பு சேர்த்து நன்கு கிளறி, குக்கரை மூடி ஒரு விசில் வந்ததும் தீயைக் குறைத்து ஐந்து நிமிடம் கழித்து இறக்குங்கள்.

நெய் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, பச்சை மிளகாய் - 4, உப்பு - தேவையான அளவு, புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி. தாளிக்க: நெய் - 4 டேபிள்ஸ்பூன், பிரிஞ்சி இலை - 1. அரைக்க: பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய் - தலா 2 (தனியாக அரைக்க வேண்டும்), இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 4 பல் (தனியாக அரைக்க வேண்டும்).

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை சிறிது உப்பு சேர்த்து உதிராக வடித்துக்கொள்ளுங்கள். பெரிய வெங்காயம், புதினா, மல்லித்தழையை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறிக்கொள்ளுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில், நெய்யைக் காயவைத்து, பிரிஞ்சி இலை சேர்த்து, அரைத்த பட்டை-லவங்க விழுது மற்றும் இஞ்சி-பூண்டு விழுதுகளை சேர்த்துக் கிளறுங்கள்.

வதங்கியதும் வெங்காயம், சிட்டிகை உப்பு, புதினா, மல்லித்தழை சேர்த்து வதக்குங்கள். பிறகு, வடித்த சாதத்தையும் சேர்த்து நன்கு கிளறி இறக்குங்கள். இந்த 'நெய் புலவு'க்கு தொட்டுக்கொள்ள தயிர்பச்சடியை விட, குருமா மிகவும் நன்றாக இருக்கும்.

சீஸ் புலவு



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - 2 கப், பெரிய வெங்காயம் - 2, பச்சை மிளகாய் - 4, இஞ்சி - ஒரு துண்டு, பூண்டு - 8 பல், உப்பு - தேவையான அளவு, துருவிய சீஸ் - அரை கப், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசுமதி அரிசியை ஊறவைத்து, உப்பு சேர்த்து உதிராக வடித்துக்கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, பூண்டு ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு, பச்சை மிளகாய் ஆகியவற்றை சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, வடித்த சாதம், துருவிய சீஸ், சிறிது உப்பு சேர்த்து இறக்குங்கள். மிக எளிமையாக செய்யக்கூடிய புலவு என்றாலும் சீஸ் சுவையுடன் பிரமாதமாக இருக்கும்.

குறிப்பு: எல்லா வகை பிரியாணிகளுக்குமே நாட்டுத் தக்காளி உபயோகித்தால், கூடுதலான ருசி கிடைக்கும். பாசுமதி அரிசி ஒரு கப் அளவுக்கு ஒன்றரை கப் தண்ணீர்தான் வைக்கவேண்டும். அரிசி சிறிது பழையதாக இருந்தால், ஒன்றே முக்கால் கப் தண்ணீர் வைக்கலாம்.



மட்டன் பிரியாணி

தேவையானவை: மட்டன் - அரை கிலோ, பாசுமதி அரிசி - இரண்டரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, தக்காளி - 4, பச்சை மிளகாய் - 6, மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், எண்ணெய் - அரை கப், நெய் - கால் கப், புதினா - ஒரு கைப்பிடி, மல்லித்தழை - ஒரு கைப்பிடி, தயிர் - ஒரு கப், உப்பு - 2 டீஸ்பூன். இஞ்சி+பூண்டு விழுது - 4 டீஸ்பூன். அரைக்க: பட்டை - 2, ஏலக்காய் - 10, கிராம்பு - 2.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி, தண்ணீரில் அரை மணி நேரம் ஊறவையுங்கள். பெரிய வெங்காயம், தக்காளியை நீளம், நீளமாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறிக்கொள்ளுங்கள். அரைக்கக் கொடுத்துள்ளவற்றை விழுதாக அரைத்தெடுங்கள்.

ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு பெரிய வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் போட்டு வதக்குங்கள். வெங்காயம் நன்றாக வதங்கிய பிறகு, நெய் விட்டு மட்டன், புதினா சேர்த்து தண்ணீர் சுண்ட சுண்ட வதக்குங்கள். பிறகு இஞ்சி, பூண்டு விழுதையும் அரைத்த மசாலாவையும் போட்டு, தக்காளி, தயிர், மிளகாய்தூள், உப்பு போட்டுக் கிளறி, மட்டன் வேகும் வரை வேகவிடுங்கள்.

மட்டன் நன்றாக வெந்தபிறகு வெந்நீர் 2 டம்ளர் விட்டு, அது நன்றாக கொதிக்கும்போது அரிசியை போட்டுக் கிளறுங்கள். மேலே நிற்கும் தண்ணீர் வற்றி, சாதம் சேர்ந்தாற்போல (உப்புமா போல தளதளவென்ற பதத்தில்) வரும் சமயத்தில் தீயை ‘ஸிம்’மில் வைத்து பிரியாணி பாத்திரத்தை



மூடுங்கள். அதன் மேலே வெயிட்டான பொருளைத் தூக்கி வைத்து ‘தம்’ போடுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில் கொதிக்கும் வென்னீரை நிரப்பி, பிரியாணி பாத்திரத்தை மூடியிருக்கும் தட்டு மேலே வைத்தும் ‘தம்’ போடலாம்.

சிக்கன் பிரியாணி

தேவையானவை: சிக்கன் - அரை கிலோ, பாசுமதி அரிசி - இரண்டரை கப், தேங்காய்ப்பால் - 2 கப், தயிர் - அரை கப், எலுமிச்சம்பழம் - சிறியதாக ஒன்று (இதற்கு தக்காளி தேவையில்லை), இஞ்சி + பூண்டு விழுது - 4 டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 6, மிளகாய்தூள் - 1 டீஸ்பூன், புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: சிக்கனைக் கழுவி சுத்தம் செய்து, இஞ்சி, பூண்டு விழுது, கீறிய பச்சை மிளகாய், தயிர், மிளகாய்தூள், மஞ்சள்தூள், உப்பு, பொடியாக நறுக்கிய புதினா, மல்லித்தழை ஆகியவற்றுடன் சேர்த்துப் பிசறி ஒரு மணிநேரம் ஊற விடுங்கள். வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு வெங்காயத்தை நன்றாக வதக்குங்கள். பிறகு, நெய் விட்டு, பிசறிய கோழி கலவையை நன்றாக எண்ணெய் கசிந்து, தண்ணீர் சுண்டும் வரை வதக்கி தேங்காய்ப்பால் சேருங்கள். கொதிவந்தவுடன் அரிசியை போடுங்கள். எலுமிச்சம்பழச் சாறை அத்துடன் கலந்து, ஒரு கொதிவந்தவுடன் குக்கரை மூடி, வெயிட் போட்டு ஒரு விசில் வந்தவுடன் ‘ஸிம்’மில் 5 நிமிடம் வைத்து இறக்கி சுட சுட பரிமாறுங்கள்.

மீன் பிரியாணி

தேவையானவை: வஞ்சிர மீன் - 4 துண்டு, பாசுமதி அரிசி - இரண்டரை கப், பழுத்த தக்காளி - 4, பெரிய வெங்காயம் - 3, கரம்மசாலா தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், தயிர் - அரை கப், மிளகாய்தூள் - ஒரு டீஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 4, புதினா, மல்லித்தழை - தலா ஒரு கைப்பிடி, எண்ணெய் - அரை கப், நெய் - கால் கப், உப்பு - 2 டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு + பட்டை விழுது - 4 டீஸ்பூன், பிரிஞ்சி இலை - சிறிது.

செய்முறை: பிரியாணி அரிசியை கழுவி ஊறவையுங்கள். வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாய் மூன்றையும் நீளநீளமாக வெட்டி வையுங்கள். மீன் துண்டுகளில் உப்பு, மிளகாய்தூள், கரம்மசாலா தடவி எண்ணெயில் பொரித்தெடுங்கள். பிறகு மீனை ஆறவிட்டு முள், தோலை நீக்கிவிட்டு சிறு, சிறு துண்டாக நறுக்கிவையுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சோம்பு, பிரிஞ்சி இலை தாளித்து வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் போட்டு வதக்குங்கள். இது நன்றாக வதங்கிய பிறகு, நெய் விட்டு புதினாவையும் போட்டு, மீண்டும் வதக்குங்கள். பிறகு இஞ்சி, பூண்டு விழுது போட்டு வதக்கி, தயிர், தக்காளி, மிளகாய்தூள், உப்பு போட்டு நன்றாக வதக்குங்கள். பிறகு வென்னீர் 2 டம்ளர் விட்டு, கொதித்ததும் அரிசி போட்டு கிளறி மூடிவையுங்கள். தண்ணீர் வற்றி, சாதம் சேர்ந்தாற்போல வரும்போது மீனை போட்டு நன்றாக கிளறி மூடிபோட்டு, ‘தம்’ போடுங்கள்.

இறால் பிரியாணி

தேவையானவை: இறால் (உரித்தது) - 300 கிராம், பாசுமதி அரிசி - இரண்டரை கப், பச்சை மிளகாய் - 6, தக்காளி - 6, சின்ன வெங்காயம் - முக்கால் கப், புதினா, மல்லித்தழை - தலா 1 கைப்பிடி, இஞ்சி + பூண்டு விழுது - 3 டீஸ்பூன், தேங்காய்ப்பால் - 2 கப், எலுமிச்சம்பழம் - 1, எண்ணெய் - அரை கப், நெய் - கால் கப், உப்பு - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், பட்டை - 1, லவங்கம் - 5, ஏலக்காய் - 1, பிரிஞ்சி இலை - சிறிது, சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் விட்டு பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய், பிரிஞ்சி இலை, சோம்பு எல்லாவற்றையும் ஒரு மணி நேரம் ஊறவிடுங்கள். சின்ன வெங்காயம், பச்சை மிளகாயை அம்மியில் நசுக்கி வைத்துக்கொள்ளுங்கள். (மிக்ஸியில் போடக்கூடாது). அம்மி இல்லாதவர்கள், பொடியாக நறுக்கி வைத்துக்கொள்ளுங்கள். தக்காளியை மிக்ஸியில் அடித்து ஜூஸ் எடுத்துக்கொள்ளுங்கள்.

ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு நன்றாக காய்ந்தபிறகு, ஊறவைத்த தாளிக்கும் பொருட்களை தண்ணீரை வடிகட்டிவிட்டுப் போடுங்கள். நன்றாக பொரிந்தபிறகு, நசுக்கிய வெங்காயம், புதினா, மல்லித்தழை போட்டு வதக்குங்கள். பிறகு நெய் விட்டு நன்றாக கிளறிவிட்டு, சுத்தம் செய்த இறாலைப் போட்டு, மஞ்சள்தூள் போட்டு நன்றாக கிளறி, இஞ்சி + பூண்டு விழுது சேர்த்து கிளறி, 2 நிமிடம் மூடி வையுங்கள்.

பிறகு தக்காளி ஜூஸ், தேங்காய்ப்பால், உப்பு சேர்த்து கொதிக்கவையுங்கள். நன்றாக கொதிக்கும்போது அரிசியைப் போட்டு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு விட்டு கிளறி தண்ணீர் வற்றிய பிறகு, மட்டன் பிரியாணிக்கு சொன்ன முறையில் 'தம்' போட்டால், பிரியாணி 'பொலபொல'வென சுவையாக இருக்கும்.

முட்டை பிரியாணி



தேவையானவை: பாசுமதி அரிசி - அரை கிலோ, முட்டை - 10, தக்காளி - 4, பெரிய வெங்காயம் - 3, கடைந்த தயிர் - 1 கப், எண்ணெய் - அரை கப், நெய் - கால் கப், உப்பு - 2 டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், இஞ்சி + பூண்டு விழுது - 4 டீஸ்பூன். அரைக்க: பட்டை - 2, லவங்கம் - 2, ஏலக்காய் - 6, பச்சை மிளகாய் - 5, புதினா - ஒரு கைப்பிடி, மல்லித்தழை - ஒரு கைப்பிடி.

செய்முறை: அரிசியைக் கழுவி ஊறவிடவும். அரைக்கக் கொடுத்துள்ள பொருட்களை விழுதாக அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள். முட்டையை உடைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு, கால் டீஸ்பூன் உப்பு, அரைத்த மசாலா அரை டீஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் ஒரு

துளி சேர்த்து அடித்து வையுங்கள். பிறகு, அடித்த முட்டையை குழிப்பணியார சட்டியில் பணியாரம் போல் சுட்டெடுங்கள் அல்லது ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் தடவி கலவையை விட்டு, இட்லி போல் வேகவிடுங்கள். ஆறிய பிறகு சிறிய துண்டுகளாக வெட்டுங்கள். ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய், நெய் விட்டு, வெங்காயம் போட்டு வதக்கி, அரைத்த மசாலா, தக்காளி, தயிர், மஞ்சள் தூள், உப்பு போட்டு சுருள சுருள வதக்கி எண்ணெய் கக்கி வரும் போது, ஒரு கப் வெந்நீர் விட்டு தளதளப்பாக இருக்கும் போது முட்டையை போட்டு கிளறி கொதிக்கவிடுங்கள். இன்னொரு அடுப்பில், ஒரு பாத்திரத்தில் வெந்நீர் வைத்து, ஊறவைத்த அரிசியை உப்பு போட்டு, அரைப்பதமாக வேகவிட்டு வடித்து, கொதிக்கும் கலவையில் போட்டு கிளறி முன்பு சொன்ன முறையில் ‘தம்’ போடுங்கள்.